

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

Rotolo di frittata farcito

Ingredienti per 4 persone:

6 uova

2 cucchiai di parmigiano grattugiato

1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva

gr. 120 prosciutto cotto

gr. 150 scamorza affumicata o fontina o mozzarella

Sale

(a piacere si può farcire anche con rucola o spinaci)

Preparazione:

Preparare la frittata sbattendo le uova in una ciotola insieme al formaggio grattugiato e il sale. Prendere una teglia da forno circa 20cm.x 30cm. Foderarla con la carta da forno e ungerla con olio. Versare le uova sbattute nella teglia e metterla in forno caldo a 180' per circa 15 minuti. Quando la frittata sarà cotta, toglierla dalla teglia, eliminare la carta da forno e adagiarla su un tagliere. Quando sarà tiepida disporvi sopra le fette di scamorza e il prosciutto. Arrotolate la frittata avvolgendola ben stretta con la pellicola e fatela riposare in frigorifero per un'ora. Quando sarà fredda togliete la pellicola e tagliatela a fette.

